

Cuadrados de Avena con Camote y Arndanos (Moras Azules)

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Copos de avena (arrollada), rápida		6 1/2 tza
Harina integral		5 1/2 tza
Harina de uso múltiple, sin blanquear		1 tza
Polvo de hornear		1/4 tza
Canela, molida		3 cdtas
Sal de mesa		1 1/8 cdtas
Puré de camote, enlatado		4 1/2 tzas
Jugo de limón		3 Cdas
Leche descremada		6 tzas
Azúcar morena		1 tza 1/2 Cda
Aceite		1 tza
Arándanos (mora azul), congelados, sin azúcar		3 1/3 tzas



Preparación

1. En un tazón grande, mezcle el camote, jugo de limón, leche y aceite.
2. En un tazón pequeño, mezcle 1 1/2 cucharada de azúcar morena y 1 cucharadita de canela y póngalas aparte.
3. En un tazón aparte, mezcle las harinas, el restante del azúcar, polvo de hornear, restantes canela y avena.
4. Lentamente combine los ingredientes secos con los ingredientes húmedos hasta que estén completamente mezclados. Añada los arándanos (moras azules) hasta que estén bien incorporados.
5. Ligeramente rocíe una bandeja para hornear con aceite antiadherente en aerosol y vierta la mezcla encima de la bandeja.
6. Espolvoree la parte superior de la masa con la mezcla de azúcar y la canela y hornee en el horno a 350° F durante unos 25 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Corte en cuadrados de 2 onzas y Sírvalo caliente.